

CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS SEGÚN EL NIVEL SOCIOECONÓMICO EN UNA MUESTRA DE ADULTOS DE AMBOS SEXOS DE MONTEVIDEO

Protocolo de investigación

Analia Amaro - Pamela Charpentie - Paula Estevez - Sofia Maggi - Valeria Rosa - Leandro Veres

Tutora: Prof. Agdo. Paula Moliterno*

*Departamento de Nutrición Clínica, Escuela de Nutrición Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

*E-mail: pmoliterno@nutricion.edu.uy



INTRODUCCIÓN

Los productos ultraprocesados (PUP) son alimentos que se definen como preparaciones generalmente producidas mediante **técnicas industriales, formuladas principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos** a las cuales les añaden aditivos que cambian sus características sensoriales como saborizantes, colorantes, edulcorantes, emulsionantes, entre otros. Poseen un **alto valor calórico, bajo valor nutricional** y cantidades excesivas de grasas, azúcar y/o sodio^{1,2}.

El **nivel socioeconómico (NSE)** se considera un **factor condicionante** de su consumo: las personas que cuentan con un elevado poder adquisitivo, alto nivel educativo y además se encuentran informadas, tendrán mayores oportunidades y opciones al momento de elegir sus alimentos, en comparación con personas que tienen bajos ingresos y bajo nivel educativo (OPS, 2015)³. Sin embargo, investigaciones realizadas en algunos países de Sudamérica concluyeron que las personas pertenecientes a NSE alto son quienes consumen mayor cantidad de PUP^{4, 5, 6}.

OBJETIVO



Estimar el consumo de productos ultraprocesados según el nivel socioeconómico en una muestra de adultos de ambos sexos de Montevideo.



METODOLOGÍA

- La metodología de este estudio será de carácter cuantitativa, descriptiva y de corte transversal.
- Universo del estudio: todos los individuos de ambos sexos, entre 18 y 64 años de edad, que residan hace más de 5 años en la ciudad de Montevideo.
- Muestra: no probabilística por cuotas de 384 participantes, utilizando el Censo 2011 realizado por el Instituto Nacional de Estadística de Uruguay (INE).
- Para definir las cuotas se utilizará una simplificación de la clasificación del Centro de Investigaciones Económicas (CINVE), agrupando en 3 categorías de NSE: "bajo", "medio" y "alto".

Tabla. VARIABLES DE ESTUDIO

VARIABLES PRINCIPALES	
Consumo de PUP 	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizarán dos recordatorios de 24hs a cada participante, llevados a cabo por entrevistadores capacitados siguiendo el método de múltiples pasos⁷. - Para facilitar el recuento de las cantidades ingeridas en gramos se empleará la "Guía visual de porciones y pesos de alimentos". - Se utilizará la tabla de composición de alimentos USDA para calcular la ingesta calórica total de los mismos y posteriormente clasificarlos según el Sistema NOVA con el fin de estimar la proporción de Kcal correspondientes al grupo 4.
NSE 	<ul style="list-style-type: none"> - Se realizará cuestionario elaborado por el CINVE y se aplicarán mismos criterios y puntajes. Se simplificará los 7 intervalos utilizados a 3 categorías de NSE: bajo, medio y alto
VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN	
Peso	Datos auto-reportados.
Talla	Con datos de talla y peso se estimará IMC
Edad	
PUP: Productos ultraprocesados NSE: Nivel socioeconómico	

ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Consumo de PUP:

Para su estudio se calculará la media, moda, mediana y desvío estándar. Partiendo del cálculo de la ingesta calórica total de alimentos se calculará la ingesta de alimentos pertenecientes al grupo 4 de NOVA y se obtendrá su media, se pasará a porcentajes y graficará mediante diagrama de sectores.

NSE:

Se relacionará con el consumo de PUP mediante un diagrama de barras simple.

Se analizará la distribución de la muestra para constatar normalidad de la misma. Si tiene distribución normal se realizará análisis de la varianza (ANOVA) para determinar si existen diferencias entre las medias de calorías provenientes de PUP entre las tres poblaciones determinadas. Se utilizará análisis de Post Hoc de Bonferroni para analizar las mismas. En caso de distribución no normal se realizará el test Kruskal Wallis con corrección Post Hoc de Games- Howell.

RESULTADOS ESPERADOS

Se espera que los resultados de esta investigación demuestren que el porcentaje de calorías provenientes de PUP en el NSE alto sea mayor que en los NSE inferiores.

Debido a la escasez de información en Uruguay sobre el consumo de PUP en relación al NSE, se considera que este trabajo tiene el potencial de aportar datos relevantes para el desarrollo de investigaciones futuras y convertirse en una herramienta valiosa en la que las políticas públicas puedan enfocarse para combatir las problemáticas que se encuentran vinculadas a la ingesta de este tipo de alimentos.



Referencias bibliográficas:

¹ Monteiro CA. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. Public Health Nutrition. 2009; 12(5): 729–31. Doi:10.1017/S1368980009005291

² Morales C, Malo M. Recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud/Organización Mundial de Salud (OPS/OMS) sobre Etiquetado Frontal de Alimentos.

³ Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencia, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Departamento de Enfermedades no Transmisibles y Salud Mental. Washington DC: OPS; 2015.

⁴ Simões B dos S, Cardoso L de O, Benseñor IJM, Schmidt MI, Duncan BB, Luft VC, et al. O consumo de alimentos ultraprocesados e nível socioeconômico: uma análise transversal do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto, Brasil [fe de erratas en Cad Saúde Pública 2018;34(6)]. Cad. Saúde Pública. 2018; 34(3). Doi: 10.1590/0102-311X00019717

⁵ Gotthelf S, Rivas P, Tempestti C. Gasto en alimentos ultraprocesados y relación con variables socioeconómicas en la República Argentina, 2012-2013. Actualización en Nutrición. 2019; 20(3): 70-78

⁶ Khandpur N, Cediel G, Obando DA, Jaime PC, Parra DC. Factores sociodemográficos asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en Colombia. Rev Saude Publica 2020; 54: 19: 1-13.

⁷ Ferrari M. Estimación de la Ingesta por Recordatorio de 24 Horas. DIAETA (B.Aires) 2013; 31(143): 20-25